

Creta libera ed indipendente: quale mercato per i vini italiani?

scritto da Carmen Guerriero | 3 Settembre 2018



Continuiamo il nostro viaggio nel mondo delle isole greche. Una visione particolare merita Creta, da sempre l' "altra Grecia", culla della prima regolamentazione della viticoltura con il **Codice delle Leggi di Gortyna, il più antico testo normativo in Europa**, ancora oggi espressione dello spirito di libertà dell'antico popolo cretese. Oggi, la nuova generazione di vigneroni sta "ridisegnando" il profilo delle tradizioni vinicole, prediligendo varietà autoctone, produzione più piccole ma di alta qualità per vini distintivi, con lo sguardo, però, rivolto anche ai gusti internazionali di esperti eni-consumatori.

Per riuscire a cogliere le sottili sfumature di questo particolare mercato, ho voluto conoscere il parere di **Mrs. Iro Koliakoudaki**, nota Sommelier di Rethimno, la città europea del vino a Creta, referente ufficiale di Wines of Crete,

(associazione che unisce 35 viticoltori isolani che producono il 90% della produzione locale), nelle principali fiere del vino in Grecia ed a Prowein in Germania nonché **Project Wine Manager di Boutique Wine Hotel La Grotta**, Hotel del Vino di nuova concezione, che sarà inaugurato nel 2019. Lavora nel settore del turismo enologico dal 1992, da quando – mi spiega – “ho aperto per la prima volta la mia prima bottiglia di vino a Santorini. Principalmente sono una grande appassionata di vino, ossessionata dai vitigni autoctoni della Grecia ed amo i vini “soul”. Il suo motto? “Il vino unisce!”.

Iro rimarca il gradimento del vino italiano nel mercato greco. **Come viene accolto il vino italiano in Grecia ed a Creta, isola in restayling enologico?** “Il vino italiano in generale è ben accettato nel mercato greco. I principali mercati di consumo del vino sono Atene, Salonicco (le nostre due principali città) e durante i mesi estivi Creta, Cicladi, Mykonos in testa, seguita subito dopo da Santorini e anche le isole Ionie. Nelle isole ioniche a causa della vicinanza con l’Italia e i turisti italiani, credo fermamente che i vini italiani potrebbero avere un mercato emergente” spiega.

Quale la preferenza di tipologie e di Regioni? “Il Prosecco, il Moscato d’Asti, il Barolo ed il Chianti sono i vini italiani cui la maggior parte dei greci è abituata. Ma c’è anche un segmento di mercato di intenditori di vino in Grecia, più esigenti nella loro selezione di vini italiani e di vini importati in Grecia in generale”.

Secondo la tua esperienza, il vino italiano dov’è più proposto? “Ristoranti italiani, wine bar (principalmente Atene e Salonicco) e supermercati”.

Sul punto, mi ha interessato ascoltare anche il parere di **Kostantis, Manager presso [Tamam Restaurant](#)**, apprezzato ristorante tipico cretese nel centro storico di Xanìa, dall’ambiente davvero particolare: prima hammam turco e poi kafeneion negli anni ’50! Da diversi anni è il rifugio gastronomico prediletto per gli amanti di piatti della cucina autentica cretese e di vini di nicchia di cantine locali che Kostantis seleziona personalmente.

Tamam è un ristorante particolare, che enfatizza i prodotti autentici e locali.

“Tamam è un ristorante che enfatizza i prodotti locali. Tutte

le forniture provengono da agricoltori e produttori principalmente da Creta. Sulla base di tale filosofia, la carta dei vini è stata progettata di conseguenza, quindi la maggior parte dei vini è cretese. La lista dei vini di Tamam, di tanto in tanto, ha vini italiani come Prosecco, Moscato d'Asti, ed anche Nebbiolo (Barolo) e Sangiovese di diversi produttori e regioni (Langhe, Barolo, Montepulciano, Chianti Classico)".

Tra quelli italiani, qual'è il vino più richiesto dai clienti internazionali?

"Prosecco e Pinot Grigio" spiega.